

Octubre 2010

Semana Agropecuaria 2010

Inauguración Edificio de Ing. Agropecuaria

El pasado martes 12 de octubre se inauguró oficialmente nuestro nuevo edificio, el cual consta de aula, dos laboratorios, oficina, comedor, y bodegas.

Paralelamente se dio inicio a la celebración del XXXIV Aniversario de nuestra Carrera y de la Semana Agropecuaria Administrativa 2010.

El Ing. Randall Chaves, Director de la Escuela y el Sr. José David Solano, Presidente de la Asociación de Estudiantes comentaron durante este acto inaugural sobre la importancia de los cambios que nuestra carrera viene sufriendo, como es el paso al programa de Licenciatura en Agronegocios a partir del 2011, y la puesta en marcha de instalaciones que gracias al esfuerzo de personal de la Escuela que ya hoy se encuentra pensionado, y al

de los docentes que actualmente laboran en esta, se hace ahora una realidad, promoviendo mejoras en la calidad de los profesionales que se espera egresar de esta carrera.



PUDIN DE AYOTE

Ingredientes:

2 cdas de jugo de naranja
2 cdas de whisky
1 cdta de vainilla
1/4 taza de pasas
1 clara de huevo
1 huevo
1 lata de ayote (15 oz)
2/3 taza de leche evaporada
1/4 cdta de canela
1/4 cdta de clavo de olor
1/4 cdta de nuez moscada
1/3 taza de avena
2 cdas de azúcar moreno
2 cdas de mantequilla derretida

Preparación:

Calentar el whisky con el jugo de naranja y la vainilla sin dejar que hierva. Agregar las pasas y reservar

Combinar la clara de huevo, con el huevo, el ayote, la leche evaporada, el azúcar moreno y las especias. Añadir la mezcla con las pasas. Colocar la mezcla en moldes para soufflé previamente engrasados.

Mezclar por aparte la avena con las 2 cdas de azúcar moreno. Agregar la mantequilla derretida. Rociar sobre los pudines.

Hornear a 190°C (375°F) por 30 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar por una hora antes de servir



AYOTE

Planta anual perteneciente a las cucurbitáceas, rastreira o trepadora.

Sus semillas son ricas en aceites, aminoácidos y componentes antiprostáticos, y antiparasitarios